

Diane Schmiedel

# Kakerlake rot-weiß

*Was Sie schon immer mal essen wollten,  
sich aber nicht trauten*

Knaur Taschenbuch Verlag

Besuchen Sie uns im Internet:  
[www.knaur.de](http://www.knaur.de)



Originalausgabe Juni 2012  
Knaur Taschenbuch  
© 2012 Knaur Taschenbuch  
Ein Unternehmen der Droemerschens Verlagsanstalt  
Th. Knaur Nachf. GmbH & Co. KG, München  
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise –  
nur mit Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.  
Umschlaggestaltung: ZERO Werbeagentur, München  
Umschlagabbildung: FinePic®, München  
Satz: Adobe InDesign im Verlag  
Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-426-78279-8

5 4 3 2 1

# Inhalt

*Kakerlake rot-weiß* ..... 9

## *Kakerlaken:*

*Preiswert und en vogue* ..... 15

Was Sie schon immer über Kakerlaken wissen wollten ... 18

Kakerlaken – das Burgerfleisch der Zukunft? ..... 20

Vorbereitung oder die Kunst, eine Kakerlake zu töten .... 22

## *Roadkill(-Food):*

*Von der Straße gekratzt* ..... 25

Come to the Road Kill Café ..... 28

Oh, Jamie ..... 33

Mit dem Essen spielt man nicht ..... 34

Lustig, lustig ..... 35

Ich brat mir einen Elch ..... 36

Zur richtigen Zeit am richtigen Ort ..... 37

*Insekten im Bauch* ..... 41

Rettet die Welt – esst Insekten! ..... 44

An die Wand gemalt ..... 47

Da brat ich mir ein Ei – oder tausend ..... 47

Du sollst nicht begehren deines Nächsten Heuschrecke 48

Ant me up ..... 49

Studentenfutter ..... 49

Die Kuh im Weltraum ..... 52

Tja – leider haben Sie sowieso keine Wahl ..... 52

Überleben ist alles .....	54
Insekten à la carte .....	57
Toll! Wo kann ich so was kaufen? .....	75
Vorbereitung .....	76

***Eine kleine Geschichte des Hunde-Chop-Suey.*** ..... 79

Tradition, die gute, alte .....	82
Konfuzius sagt .....	84
Authentisch essen .....	85
Schmeckt's? .....	86
Kraftfutter nach Art des Hauses .....	87
Wie kann man nur? .....	88

***Frrrozen Haute Chocolates:***

<b><i>Das 25 000-Dollar-Dessert</i></b> .....	93
Oh, Bruce! .....	97
Exzentrisch, exzentrischer, Kanye West .....	98
Lieber den Magen verrenkt .....	99
Hast du Döner, hast du Rekord .....	100
Wie man mit einem Dessert neue Freunde gewinnt ....	101
Vorbereitung oder: Auf nach Dubai .....	102

***Chinesische Vogelnester:***

<b><i>Wer hat in meine Suppe gespuckt?</i></b> .....	107
Spuck, kleiner Vogel, spuck! .....	110
Wie zum Teufel .....	112
Besser als Botox? .....	113
Beruf: Nesträuber .....	116
Ene, mene, muh – tot bist du! .....	117
Fünf Mücken de luxe .....	118

*Was Sie schon immer über die Kunst,  
durch richtige Ernährung nicht zu sterben,  
wissen wollten* . . . . . 121

Hey, Ray . . . . . 124

Heute schon fünfhundert Portionen Obst gehabt? . . . . . 125

»Du kannst nicht immer siebzehn sein« – äh, doch! . . . . . 126

### *Einmal Menschenschnitzel*

*paniert, bitte!* . . . . . 129

Zum hungrigen Neandertaler . . . . . 132

Der Kannibale in mir . . . . . 134

Mumie, solange der Vorrat reicht . . . . . 135

Iss mich, ich bin ein Hähnchen! . . . . . 136

Der Hügel der blutigen Augen . . . . . 139

Achtung vor Billigfleisch! . . . . . 141

Holzauge, sei wachsam:

    Wie man rechtzeitig

    ein Kannibaldorf erkennt . . . . . 144

Plazenta oder: Heute gibt es zu Mittag Mami . . . . . 145

Mit Liebe gemacht: Kochen mit Sperma . . . . . 148

Tittimisu und Creme Brüsté:

    Gerichte mit Muttermilch . . . . . 153

Die Milch im Wok . . . . . 154

Die Schweizer kochen heißer . . . . . 155

Alle Milch den Kälbern! . . . . . 157

Vorbereitung . . . . . 158

*Hilfe, mein Essen lebt!* . . . . . 161

Extreme Sushi . . . . . 164

Die Rache der Unterdrückten . . . . . 167

Würchwitzer Milbenkäse:	
Entschuldige, aber da kriecht was zwischen deinen Zähnen . . . . .	168
Wie man ihn isst und wo man ihn bekommt . . . . .	171
Casu Marzu – der Käse, der sich bewegt . . . . .	172

*Unsere schöne neue Welt:*

<i>Alles Retorte oder was?</i> . . . . .	177
Such das Nano . . . . .	180
Der Häufchenburger oder Japans Antwort auf das Welternährungsproblem . . . . .	182
Ein Gen ist doch nichts Schlechtes! . . . . .	184
Was der Klimawandel mit Kannibalismus zu tun hat . . .	185
Schnitzel nach Frankensteiner Art . . . . .	186

<i>Danke</i> . . . . .	188
------------------------	-----





*Kakerlake  
rot-weiß*









Für den, der's mog,  
ist es das Höchste  
BAYERISCHE WEISHEIT

**D**ieses Buch wäre vermutlich niemals geschrieben worden, wäre Englisch eine Sprache, die man in einem gewissen chinesischen Restaurant in Houston, Texas, zumindest bruchstückhaft beherrschen würde. Aber Chinatown ist selbst im tiefsten Süden der USA eine Welt für sich – authentisch, asiatisch, phantastisch fremd – und mit Speisekarten gesegnet, die ausschließlich in Chinesisch gehalten sind. Wieso sollte man sich auch die Mühe machen, sie zu übersetzen? Touristen verirren sich nicht dorthin – von mir mal abgesehen. Ich war noch nie in China, aber wenn ich irgendwo auf der Welt ein halbwegs authentisches chinesisches Restaurant sehe, muss ich rein. Das ist ein Spleen von mir, und nicht anders war es dieses Mal in Houston.

Nachdem man mich also erfolgreich zu meinem Tisch bugsiert und eine Menükarte in die Hand gedrückt hatte, starrte ich darauf in der Hoffnung, dass irgendeine geheimnisvolle Eingebung mir verraten würde, was sich wohl hinter »鸡杂«, »蛋花汤« oder »烤牛肉« verstecken mochte. Leider hoffte ich vergebens.

Macht nichts, dachte ich schließlich, dann nehme ich eben etwas von diesen Wägelchen, die von Kellnerinnen durch das Restaurant geschoben wurden und von denen man sich direkt sein Mittagessen auswählen konnte. Der nächste Wagen, der an meinem Tisch hielt, war voll beladen mit Teigtaschen in Bambuskörben, dampfenden Schalen mit Fleisch und Tellern mit Gemüse. Und einer Anzahl von Dingen, die ich beim besten Willen nicht identifizieren konnte.

Auf etwas Glibberiges, Längliches deutend, fragte ich die Kellnerin höflich, ob das etwas Süßes sei, wie eine Nachspeise? Sie lächelte bejahend. Oder doch eher würzig, wie eine Hauptspeise? Sie lächelte bejahend. Vielleicht Fisch? Sie lächelte bejahend.

Warum wird uns Chinesisch nicht in der Schule beigebracht? Mehr als eine Milliarde Menschen sprechen diese Sprache. Aber uns quält man mit Französisch.

Schließlich zeigte ich auf irgendwas, das aus der kurzen Distanz recht vielversprechend aussah. Die Kellnerin stellte die Schale vor mir ab und kritzelte ein Zeichen auf einen Zettel. Dann verließ sie mich. Ich sah genauer hin. Ich hatte mir Hühnerfüße ausgesucht, leidlich versteckt unter viel brauner Sauce.

Nun bin ich durchaus abenteuerlustig veranlagt und habe mich schon mehrmals in gefährlichen Situationen befunden. Zum Beispiel, als ich beim Tauchen wegen einer defekten Flasche beinahe ertrunken wäre. Oder als ich einmal meiner Mutter kurz vor dem Weihnachtsessen gestand, dass ich eigentlich gar keinen Appetit auf Gans hatte. Ich fahre auch gerne mit meinem Smart auf der linken Spur. Aber, also wirklich – Hühnerfüße? Mal davon abgesehen, dass Bilder von in Mist scharrenden Hühnern in mir hochstiegen, bestand so ein dürres Ding doch aus nichts anderem als Haut, Knochen und Knorpel. Und ich mochte keines der drei besonders.

Ein Pärchen am Nachbartisch beobachtete mich und fing an zu kichern. Dass wollte ich nicht auf mir sitzen lassen. Mit Todesverachtung nahm ich einen der Füße und zuzelte daran herum. Das man das so macht, hatte ich mir bei den anderen Gästen abgeguckt.

Tatsächlich, es schmeckte wie Hühnchen.

Das war zugegebenermaßen nicht weiter überraschend – schließlich war es Hühnchen. Aber wieso hatte ich mich vorher

so angestellt? Und wieso, fragte ich mich, kauen wir eigentlich auf den immer gleichen Schweineschnitzeln herum? Schließlich leben 6,8 Milliarden Menschen in 194 Ländern auf fünf Kontinenten in sechs Klimazonen – und essen Dinge, von denen wir nicht einmal zu träumen wagen. Vermutlich weiß niemand, wie viele verschiedene kulinarische Köstlichkeiten es auf der Welt gibt. Aber es müssen Hunderttausende sein.

Seit diesem Erlebnis in Houston habe ich unter anderem in Krokodil, Känguru, Schlange, Yak, Stockfisch, Bullenhoden und Schweineohren gebissen. Ich probierte stinkende Durian-Frucht, Stinky Tofu, Milbenkäse und eine nicht unbeträchtliche Anzahl verschiedenster Insekten und Spinnentiere – unter anderem Ameisen, Skorpione und Taranteln. Und so entstand allmählich die Idee zu diesem Buch.

Es gibt Leute, die sich eine Plazenta brutzeln, Restaurants, die Hunde braten, und Menschen, die Gold essen. Jamie Oliver plädiert dafür, sich seinen Sonntagsbraten von der Straße zu kratzen, und in New York ist es schick, sich lebende, schlängelnde Tintenfische in den Mund zu schieben. Rund um die Vogelnestsuppe existiert eine florierende Mafia und die gute alte Tradition des Kannibalismus ist nur fast ganz ausgestorben. Manche schaben für ihre Suppeneinlage Rinde von den Bäumen, andere wiederum baden in Champagner. Der Rapper Kanye West gehört eher zur zweiten Sorte, hat er es geschafft, für ein Liefermenü für acht Personen über 4000 Dollar auszugeben. Und endlich können Sie lernen, wie Sie etwas für die Umwelt tun können, ohne dass Sie sich in die völlige Askese zurückziehen müssen: Braten Sie sich in Zukunft Ihre Burger aus Insekten!

Lesen Sie und entdecken Sie den respektlosen Gourmet in sich, den kulinarischen Globetrotter, den Abenteurer der Sinne. Vergessen Sie für eine Weile Spaghetti und Wurstbrot. Wer will sich schon Tiefkühlpizza mit Analogkäse und Formschinken antun, wenn er sich stattdessen Mehlwürmer frittieren kann, frisch aus der Tierhandlung?





*Kakerlaken:  
Preiswert und en vogue*







»Ich habe Kakerlaken gegessen und Bienenlarven und Heuschrecken. Man kauft sie am Straßenrand. Man kann sie mit Erdnüssen gefüllt kriegen oder mit ihren Innereien. Ich mag sie. Kakerlaken sind gehaltvoll. Sie sind ein Protein-Snack. Wenn ich in Kambodscha lebe, möchte ich lernen, wie man sie zubereitet.«

ANGELINA JOLIE

Was für eine Hollywooddiva Haute Cuisine ist, kann für uns Normalsterbliche nicht schlecht sein. Und man vergesse nicht die geballte deutsche und britische Prominenz, die regelmäßig in den Tiefen des australischen Dschungelcamps vor laufenden Kameras auf Kakerlaken herumkaut. Gut, immer am Rande des Nervenzusammenbruchs, aber trotzdem. Inzwischen haben sich schon so viele Berühmtheiten die Tierchen zwischen ihre gebleichten Zähne geschoben, dass man sich mit Recht fragen muss: Handelt es sich hierbei um einen Trend? Und: Gibt es die demnächst auch bei Aldi?

Wie immer ist man uns anderswo schon voraus, sie stehen nämlich in einigen Teilen der Welt längst auf dem Speiseplan. So zum Beispiel im Nordosten Thailands, in China, Kambodscha und in New York.

Moment – New York? Ganz recht: 2007 servierte der exklusive »Explorers Club« zum jährlichen Galadinner im Hotel Waldorf-Astoria Kakerlaken-Saté à la Teriyaki. Zur Ernennung zum Lieblingstier des Jahres wird es wohl trotzdem nicht reichen, vermutlich nicht mal zur Nominierung. Dabei haben es von den über 4000 bekannten Arten nur etwa dreißig zu einer Karriere als Schädlinge gebracht. Diese wenigen schwarzen

Schafe leisten jedoch gründliche Arbeit, wenn es darum geht, ihre ganze Familie in Verruf zu bringen: Sie sind überall dort zu finden, wo sich miefende Abfallhaufen türmen. Sie trinken aus der Toilettenschüssel. Sie machen sich in unserer De-luxe-Suite mit Meeresblick breit, ohne sich an den unverschämt hohen Zimmerpreisen zu beteiligen. Sie verstecken sich feige, sobald wir das Licht anknipsen. Außerdem fressen sie sich gegenseitig. Sie fressen überhaupt alles.

Und da, wo eine ist, steckt ziemlich sicher auch ihre tausendköpfige Verwandtschaft – hinter unserer Küchenzeile.

Aber Letzteres muss uns gar nicht stören. Denn – wie sagt man so schön? Wenn dir das Leben Zitronen gibt, mach Limonade daraus. Oder anders gesagt: Wenn dich das Leben in einer kakerlakenverseuchten Bude hausen lässt, dann gehe flugs auf die Jagd und bereite ein leckeres, preiswertes Mittagessen zu!

Falls Sie allerdings das Pech haben, ein schabenfreies Heim zu bewohnen, fragen Sie doch einfach Ihre Freunde und Nachbarn. Diese werden sich glücklich schätzen, durch Sie ein paar der Viecher loszuwerden. So macht man sich schnell beliebt. Trotzdem kein Glück? Dann versuchen Sie es doch in der nächsten Tierhandlung – viele bieten Kakerlaken als Nahrung für Reptilien an. Und wieso sollen Angelina und ein paar verwöhnte New Yorker den ganzen Spaß für sich alleine haben?

## **Was Sie schon immer über Kakerlaken wissen wollten**

Kakerlaken, auch Schaben genannt, existieren schon seit mehr als 350 Millionen Jahre auf der Erde und gehören damit zu den ältesten noch lebenden Spezies überhaupt. Sie haben die Kontinententeilung miterlebt und in aller Ruhe die Dinosaurier



kommen und gehen sehen. Wahrscheinlich warten sie nur darauf, uns ebenfalls gehen zu sehen. Wer kennt nicht die Behauptung, dass ein weltweiter Atomkrieg zwar den Homo sapiens auf Nimmerwiedersehen von der Erde tilgen würde, nicht aber die Schaben, die kurz darauf folgerichtig die Welt beherrschen? Versuche haben tatsächlich ergeben, dass Kakerlaken eine weitaus höhere Belastung verkraften als wir Menschen. Na gut. Aber bevor wir untergehen, nehmen wir noch ein paar von ihnen mit. Und zwar zu Mus verarbeitet auf Brot:

Das neuseeländische »Jahr 2000 – Bereitschaftskomitee« – gebildet, um sich für das damals erwartete weltweite Chaos durch Computerzusammenstürze beim Jahrtausendwechsel zu rüsten – gab eine Pressemappe heraus, in der es nicht nur Tipps zum Horten diverser Lebensmittel gab, sondern auch für den Fall von Nahrungsmittelknappheit folgendes Rezept hinzufügte: Kakerlaken in Essig sieden. Anschließend mit Butter, Mehl, Pfeffer und Salz kochen, bis eine Paste entsteht. Auf gebuttertes Brot streichen.

Ein paar Kakerlaken in petto zu haben kann also offensichtlich nie schaden.

Selbst zum Naturheilmittel taugen sie. Jazzlegende Louis Armstrong bekam als Kind von seiner Mami einen Trank aus gekochten Kakerlaken verabreicht, wenn er an Halsschmerzen litt. Wer in seiner Nachkommenschaft einen zukünftigen Louis vermutet, darf das ruhig ausprobieren – so eine kratzige Stimme kommt schließlich nicht von ungefähr, und es ist bestimmt gesünder, Kakerlakensud zu trinken, als mit sieben das Rauchen anzufangen.

Sicher – hübsch sind sie nicht. Dafür sind sie aber auch nicht wählerisch. Neben allem, was unsere Küche so hergibt, wie Brotbrösel im Toaster und Fettspritzer auf dem Ofen, ernäh-

ren sie sich auch prima von Papier, Seife, Klebstoff, Kabel und Farbe an der Wand.

Und es gibt nicht nur Menschen, die gerne Kakerlaken essen – zum Beispiel am Spieß oder in Honig mariniert –, sondern auch Kakerlaken, die gerne an Menschen knabbern.

Sie bevorzugen uns rein gourmettechnisch zwar tot, aber es kommt doch auch hin und wieder vor, dass eine Schabe einfach nicht an sich halten kann, wenn sie uns tief schlafend vorfindet. Es heißt, sie fraßen früher schlummernden Seeleuten die Fingernägel von den Fingern. Doch auch heute noch wird immer wieder von Kakerlakenbissen an Kindern berichtet; Kekskrümel um den Mund und an den Zähnen vom Gutenachtplätzchen ziehen sie nämlich magisch an. Also, liebe Kinder: Immer schön Gesicht waschen und Beißerchen schrubben, bevor ihr ins Bett geht, sonst holt euch die Kakerlake!

## **Kakerlaken – das Burgerfleisch der Zukunft?**

Wieso Zukunft, werden Sie fragen – sind die nicht heute schon eine beliebte Zutat bei Fast-Food-Ketten? Wenn man den vielen Horrormeldungen in den Zeitungen glauben darf, ja. Aber immer noch eher ungewollt. Das könnte sich jedoch ändern, schließlich enthalten Schaben dreimal so viel Eiweiß wie Rindfleisch und Hühnchen und schmecken wie – nein, nicht wie Hühnchen –, aber ähnlich wie Shrimps.

Wenn man viel Phantasie hat.

Und einen Hauch von Ammoniak nicht scheut.

Sie haben auch einen etwas bitteren Nachgeschmack, aber den hat Leberwurst auch.

Doch was die Kakerlake geschmacklich vielleicht zu wünschen übrig lässt, könnte verblassen, zieht man die Nachteile in Betracht, die Großtierzucht mit sich bringt, wie: Abholzung des tropischen Regenwaldes zur Schaffung von Weideflächen, Erhöhung der Treibhausgase durch den Methanreaktor Kuh und die riesigen Mengen an Nahrungs- und Wasserressourcen, die verschwendet werden, um Fleisch zu erzeugen (mehr dazu im Kapitel »Insekten im Bauch«).

Da drängt sich doch die Kakerlake als Lösung vielfältigster Probleme in der Welt geradezu auf.

Sie ist weltweit verbreitet, ernährt sich umweltfreundlich und kostengünstig von Abfällen, lässt sich sehr leicht züchten (auch – nein, gerade in Städten; man denke nur an das bereits erwähnte New York) und lebt glücklich auf kleinstem Raum.

Tatsache ist, Sie könnten bereits morgen Ihre eigene Kakerlakenzucht beginnen. Ade, Gammelfleisch! Ade, Fleischmafia! Und falls sich Ihr Vermieter beschwert: Entgegenen Sie ihm möglichst entrüstet, was er eigentlich wolle, Sie würden schließlich nur den Treibhauseffekt bekämpfen. Gemeinsam mit Al Gore. Und außerdem: Wäre es ihm vielleicht lieber, Sie würden sich eine Kuh auf den Balkon stellen? Eben.

In diesem Sinne: Wider den Welthunger! Gegen die Erderwärmung! Rettet den Regenwald! Esst Kakerlaken! Und was den Geschmack betrifft: Wir müssen alle Opfer bringen.

Überzeugt? Dann mal ran an den Kochtopf!